



eatdrink

Klaus Kamolz

Schmid & Schulz

Zwei Steirereck-Veteranen im Wiener Wurstelprater.

Ähem, sage ich zu Herbert Schmid, also der Platz hier ... Und weiter komme ich nicht, denn Schmid verdreht schon leicht die Augen und weiß, was jetzt kommt. Wir fahren eine Runde Riesenrad im Wiener Prater und blicken hinunter auf den „Eisvogel“, das neulich von Schmid eröffnete Stadtgasthaus am neuen Riesenradplatz. Um dieser Meisterleistung an architektonischem Talmi gerecht zu werden, wende ich scherzhaft ein, müsste Schmid eigentlich in einem Kabäuschen vor dem Restaurant sitzen und ins Mikrofon rufen: „Kommen Sie näher, kommen Sie ran ...“ Schmid grinst und ergänzt, vielleicht, weil er schon ein wenig davon müde ist, das unsägliche Rondeau mit den aufgemalten Fenstern schönzureden: „... ja, ja, ich weiß. Hier werden Sie genauso beschissen wie nebenan.“ Aber nein, so schlimm ist es wirklich nicht. Die Küche im „Eisvogel“ ist sogar eine der interessantesten, die in jüngster Zeit in Wien angeworfen wurden.

Es war irgendwann im Jahr 2007, da sprach der Geschäftsführer des Wiener Riesenrads zu seinem Freund, dem langjährigen Käse-Sommelier im Restaurant „Steirereck“: „Du, ich hab da ein Projekt. Hast Interesse?“ Ja, Schmid hatte; das Angebot von Riesenrad-Boss Peter Petritsch klang verlockend. Und deshalb sitzt das 48-jährige „Steirereck“-Urgestein jetzt an einem Holzstisch in seinem Gasthaus und sagt:

„Ich möchte keine Minute aus all den Jahren im ‚Steirereck‘ missen, aber ich bin 25 Jahre mit dem Käsewagen gefahren und hatte Lust auf etwas Neues.“ Mit einem halben Dutzend Mitarbeitern des „Steirerecks“ – die kolportierte Zahl von 16 sei „ein Schmä“ – zog Schmid in die Vorstadt. Über das kulinarische Konzept für sein Stadtgasthaus, das nach einer früher beliebten Prater-Gaststätte benannt wurde, hatte er lange gegrübelt. Mit Bier lief einmal gar nichts, „weil gegen das Schweizerhaus brauchst du hier nicht anzutreten“.



„Eisvogel“-Duo Schmid, Schulz am Riesenrad „Kommen Sie näher ...“

Stadtgasthaus Eisvogel
Riesenradplatz 5, 1022 Wien
Tel.: 01/908 11 16-3100
www.riesenradplatz.at
Hauptgerichte:
13,50 bis 22,50 Euro

Schmid entschied sich für unverdächtig schlichtes, sacht elegant anmutendes Interieur, eine respektable Weinkarte und – auch preislich – gehobene Wiener Küche. Für die sorgt ein anderes Stück Urgestein aus Schmid's früherer Wirkungsstätte. Walter Schulz, 49, war seit 1980 im „Steirereck“, zuletzt als Sous-chef und somit in einem Familienunternehmen wie dem der Reitbauers, in dem erst kürzlich die Nachfolge am Herd geregelt wurde, am Zenit seiner Möglichkeiten. Schulz hatte schon in den achtziger Jahren den Vorspeisenwagen bestückt, mit dem Schmid seine „Steirereck“-Karriere auf Rädern begonnen hatte. „Es war höllisch“, erinnert sich Schulz, „ich habe Unmengen von Eiersalat fabriziert, und der Herbert ist die ganze Zeit damit herumgefahren.“

Da ist es kein Wunder, dass Schmid & Schulz, die mehr als die Hälfte ihres Lebens gemeinsam in einem der besten Restaurants Österreichs verbrachten, ihre Arbeitsteilung weitgehend beibehielten. Bloß ist Schulz jetzt die Nummer eins am Herd und bringt nicht nur eines der besten Beuschel der Stadt auf den Tisch, sondern auch pffiffige Klassiker-Neudeutungen wie einen iberisch angehauchten „gestopften Paprika“ mit Mandelmilch und Sardinen. Und danach zeigt Herbert Schmid, dass er das kulinarische Chauffieren nicht verlernt hat – und fährt mit seinem bestens bestückten Rohmilch-Boliden vor.
Nächste Woche: Der gestopfte Schulz-Paprika und andere gefüllte Schoten.

Schönertrinken

Von Eveline Eselböck
Restaurant Taubenkobel



Traminer In Haiden 2007, Weingut Zillinger

Zum Glück finden sich immer mehr Winzer, die sich des Traminers annehmen. Zwar gilt die Sorte als schwierig im Weinbau und am Markt, doch es zahlt sich aus, ihr mehr Aufmerksamkeit zu schenken. Herbert Zillinger keltert im Weinviertel ausbalancierte, elegante Traminer, die wie der 2007er durch Eleganz, Komplexität und Finesse begeistern. Und das Schöne daran: Dieser Wein hat das Zeug, auch nach Jahren noch zu faszinieren und zu begeistern.

Weingut Zillinger
Hauptstraße 17, 2251 Ebenthal
Tel.: 02583/853 95
info@zillingerwein.at
www.zillingerwein.at

Weinjahr:	ausgezeichnet
Lagerfähigkeit:	bis 2017
Bewertung:	ausgezeichnet
Preis ab Hof:	9 Euro
Bezugsquelle:	Weingut Zillinger
Genusstipp:	Gelierte Gazpacho mit Paprika

Schöneressen

Geschüttelt und geputzt

Schon wieder beim Anrichten so peinlich und vorsichtig gewesen und dennoch gepatzt? Selbst mit einem feuchten Küchentuch sind fette Saucenschlieren kaum rückstandsfrei vom Teller zu wischen; zumindest der Porzellanglanz ist an dieser Stelle perdu. Und Fensterputzmittel eignen sich ja wirklich nicht. In einigen Restaurantküchen habe ich allerdings bereits kleine Sprühflaschen entdeckt, mit denen Köche oder Kellner kurz vor dem Servieren noch eifrig hantieren. Sie enthalten hoch effizienten Glasreiniger, simpel herzustellen und absolut lebensmitteltauglich. Und so geht es: Gin und Wasser im Verhältnis 1:1 mischen, gut schütteln und etwas davon auf ein Stück Küchenrolle träufeln. Wisch & weg. Aber muss es überhaupt Gin sein? Nein, wichtig sind mindestens 45 bis 50 Prozent Alkohol und ziemliche Geschmacksfreiheit. Also funktioniert es mit Wodka auch.



Gin glasklar
Das Tellerputzmittel aus der Bar